

Plníme program - Skutečně zdravá škola – Stříbrný certifikát

Angažovanost a kultura stravování

- V ŠJ jsou dostupné informace o původu potravin. Informace o alergenech jsou vypsány v jídelním lístku.
- Vedení školy odsouhlasilo Plán podpory zdravého stravování a stanovilo harmonogram k jeho naplnění.
- Rodiče jsou informováni o aktivitách programu Skutečně zdravá škola.
- Respektujeme potřeby strávníků se specifickou dietou tím, že jim školní jídelna umožní ohřátí z domu donesené dietní stravy.
- Při úklidu v prostorách školy a mytí nádobí používáme ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

Kvalita jídla a místo jeho původu

- Jídla podávaná dětem neobsahují žádné nežádoucí přísady ani glutamány, polotovary jsou používány vyjimečně. Dochucování pokrmů s minimem soli, cukrů a tuků.
- Alespoň 50% všech pokrmů je vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin. Tyto suroviny a potraviny nakupujeme od pěstitelů, chovatelů, výrobců či drobných farmářů s provozovnou našeho nebo sousedního kraje, pokud jsou dostupné. Zařazujeme minimálně 10% potravin v BIO kvalitě a ze soukromých farem či volných chovů. Ryby jsou z chovů ČR či z udržitelných zdrojů.
- Pokrmy v jídelničce odrážejí sezónnost (informace na nástěnkách školy), zařazujeme čerstvou zeleninu a ovoce, používáme čerstvé bylinky z naší zahrádky.
- Děti i zaměstnanci mají přístup k pitné vodě dle svých potřeb po celý den pobytu, nápoje nedoslazujeme cukrem, používáme 100% ovocné sirupy či mošty.

Vzdělávání o jídle a stravování

- Výuka o jídle, základech zemědělství a zásadách zdravé výživy je součástí školního vzdělávacího programu.
- Děti se stravují v příjemné a klidné atmosféře tak, aby měly dostatek času si jídlo vychutnat. Děti si některé svačinky připravují samy.
- Naše škola je od r. 2015 držitelem certifikátu „Ukázková přírodní zahrada“ pro MŠ Hudcova 47. Rovněž zahrada MŠ V Újezdech 5 je budována v tomto duchu. Obě zahrady jsou využívány při výchovně - vzdělávací práci s dětmi.
- V rámci výuky pořádáme každoroční návštěvy farem.

Místní společenství a spolupráce

- Školní kuchyně připravuje v rámci akcí s rodiči ochutnávky jídel dle receptů projektu Skutečně zdravá škola. Pomáháme rodičům vzdělávat se v oblasti zdravé výživy dětí.

Naši dodavatelé:

Farma Sedlák – farma dojných a kašmírových koz (výrobky z kozího mléka)

Alimpex Food, a.s. (mléko, mléčné výrobky, koloniál)

Bidffod Czech Republic, s.r.o. (koloniál, kuřecí a krůtí maso, ryby, mléčné výrobky)

Fuchs Libor (ovoce, zelenina, drobný koloniál)

Bílovická pekárna, s.r.o. (pečivo z místní pekárny)

Dobré pití s.r.o., Polička (čaje, sirupy)

Catus (čaje, sirupy, koloniál, mošty)

Pekařství Balabán (pečivo z místní pekárny)

Farmbox.cz (Bio čerstvé mléko, farmářské mošty, farmářské výrobky)

Hadač a Zapletal spol. s.r.o. (maso), Zelenka, s.r.o. (krůtí maso)

Lubomír Schwarz – chráněná dílna Ertepla (brambory)

Farma Labuty (vejce z volného chovu)

Country Life – Bio potraviny